

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1. Kesimpulan

Dari hasil analisis data dan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut.

- a. Hasil produksi yogurt susu kambing sesuai dengan SNI 2981 bahwa yogurt memiliki warna putih kekuningan dengan penampakan cairan sedikit padat, berbau khas, rasa asam dan memiliki konsistensi yang homogen dengan pH 4,1-4,5. Sedangkan yogurt dengan penambahan daging buah alpukat dengan formulasi Y1 dan Y2 merupakan yogurt yang sesuai dengan standar pH dari SNI 2981.
- b. Hasil penambahan daging buah alpukat berbagai konsentrasi menghasilkan 3 varian yogurt, yaitu Y1 (20 daging buah alpukat:80 yogurt), Y2 (40 daging buah alpukat:60 yogurt), dan Y3 (60 daging buah alpukat:20 yogurt). Untuk kandungan total fenolik, formulasi Y1 berbeda secara signifikan dengan Y2 dan Y3. Sedangkan pada uji aktivitas antioksidan dan kadar vitamin E setiap formulasi berbeda secara signifikan
- c. Penambahan daging buah alpukat bervariasi berpengaruh secara signifikan terhadap kesukaan panelis. Y1 merupakan produk yang paling disukai oleh panelis dari atribut warna dan aroma dan Y2 merupakan produk yang paling disukai berdasarkan atribut rasa dan tekstur.

5.2. Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan penelitian mengenai produksi yogurt susu kambing terfortifikasi vitamin E dari daging buah alpukat bahwa produk tersebut dapat meningkatkan nilai fungsionalitas dari yogurt, sehingga dapat menjadi pilihan masyarakat untuk varian minuman fungsional.

Dari penelitian ini, perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menentukan uji proksimat, masa kadaluarsa, jenis dan kandungan asam lemak serta uji sensori pada yogurt terfotifikasi buah alpukat.